



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 05.10.2026 – 09.10.2026 ab 12 Uhr

SPRITZ DER WOCHE

Herbstlicher Luitpold Spritz 9.9
Aperol / Birnensaft / Prosecco / Soda / Zimt

Rosmarin-Spritz 9.9
Rosmarin / Ginger Ale / Soda / Limette

WOCHENSUPPE

Kürbissuppe 9.5
Kürbiskerne / Sahnehäubchen

APERITIV
Negroni Sbagliato 9.9
Campari / Vermouth Rosso / Prosecco / Soda

LUNCH QUICKIE 24.9

*Unser schnelles 3 Gang-Mittagsmenü
gleichzeitig auf dem Luitpold Tablett serviert:*

Suppe oder kleiner Blattsalat

Ochsenbacken geschmort

Kartoffel-Selleriepüree

oder

Risotto (vegetarisch)

Kirschtomaten / Pilze / Oliven / Parmesan

oder

Tagesgericht

Schokoladencreme

Beeren

(Montag bis Freitag, **nicht an Feiertagen**, ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)

DINNER SPECIAL 49

Karotte Ingwer Suppe

Sesam / Kerbel

Ochsenbacken geschmort

Kartoffel-Selleriepüree / Karotten

oder

Kürbisrisotto pikant (vegetarisch)

Pilze / Ricotta

oder

Saibling gebraten

Brokkoli / Mandeln / Salzkartoffel / Safransoße

Mousse au chocolat

Quitte / Kardamom

(täglich ab 17 Uhr)

MIESMUSCHEL ZEIT

Miesmuscheln mit Weißwein-Sud oder Tomaten-Sud für 1 Person inkl. 1 Glas Weißwein 29

Kräuterbaguette / Sauce Rouille für 2 Personen inkl. 1 Fl. Weißwein 69

SALATEMPFEHLUNG

Avocado mit Ziegenkäse gefüllt Tomaten / Bruschetta / Rucola / Balsamico Dressing 19.9

TAGESGERICHTE

MONTAG **Maispoularde gefüllt mit Garnelen** 19.9
Tomaten-Kartoffelpüree

DIENSTAG **Zucchini-Schiffchen** 19.9
Couscous / Fetakäse / Tomatenspiegel / Salatbouquet

MITTWOCH **Münchner Schnitzel** 19.9
Bratkartoffel / Salatbouquet

DONNERSTAG **Offene Lasagne** 19.9
Parmesan / Rucola

FREITAG **Saibling gebraten** 19.9
Wirsing-Kartoffelgemüse / Limetten-Vinaigrette

Für Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

LUITPOLD BISTRO

Club Sandwich

Brioche / Tomate / Salat / Putenschinken / Eier / Speck / Mayonaise / Senf 17

Flammkuchen

Speck / Lauch 14

Gemischte Pilze / geschmorte rote Zwiebeln (*vegetarisch*) 16

Lachs / Kirschtomaten / Dill 16

Pinsa

Buffelmozzarella / San Marzano Tomate / Basilikum 14.5

Salami Milano / Chilli-Honig / Fior di Latte 16

Hähnchenbrust / Champignons / Frühlingszwiebel 16

Quiche des Tages

Salatbouquet 14

Luitpold Käseauswahl

Grüne Feige / Traube / Orange / hausgebackenes Brot 22

DESSERT

Café Gourmand

Dreierlei aus der Pâtisserie / hausgemachte Eiscreme / Espresso 9.9

Mousse au chocolat

Quitte / Kardamom 12

2 Pralinen & 1 Espresso

Macchiato / Doppio / Decaf / usw. gegen Aufpreis 6.5
+1.8

TEA TIME-ETAGERE

täglich 14-17 Uhr

34

Fingersandwiches

Eiersalat & Kresse / Räucherlachs & Sahnemeerrettich /

Frischkäse & eingelegte Gurke / Roastbeef & Sauce Remoulade

Hausgemachte Scones

Clotted Cream / hausgemachte Erdbeermarmelade

Macarons / Tartelettes / Pralinen

genießen Sie dazu ein Könnchen Eilles Tee Ihrer Wahl oder ein Glas Champagner (+9)

SALON-ETAGERE

täglich 16-21 Uhr

29.9

mediterranes Gemüse / Pesto / Rucola

Räucherlachs / Sahnemeerrettich

Roastbeef / Sauce Remoulade

Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven

Süßes aus unserer Pâtisserie / Brotkorb